

□邵正红

天还未亮透，胶东半岛的渔港已醒了。浪花卷着咸腥扑上岸，木船的“吱呀”摇晃声，混着渔家汉子撒网的吆喝，以及远处盐田蒸腾的白雾，织成了海边独有的晨曲。

齐鲁大地枕山襟海，这片孕育着孔孟之道的土地，同样藏着虾的江湖——自渤海湾蜿蜒至胶州半岛，潮来潮去间，数不清的鲜活生灵在浪花里穿梭，在齐鲁人的灶台上、记忆深处，酿成百般滋味。

清朝郝懿行《记海错》中曾言：“海中有虾，长尺许，大如小儿臂。渔者网得之，两两而合。日干或腌制，货之，谓之对虾。”对虾，又称中国对虾，属十足目对虾科，因售卖时两两成对得名，更暗含齐鲁文化中“成双为美”的传统意趣。作为黄、渤海特有的优质虾种，它生长于寒暖流交汇的海域，汲取海水的咸鲜精华，造就了壳薄肉厚、紧实弹牙的独特口感。最传统的油焖做法，只需热锅倒油，丢两片老姜，“滋啦”一声，香气便窜了出来。洗净的对虾入锅煎至通红，添料酒、生抽、白糖，加半碗清水，小火慢煨。锅盖掀开的瞬间，“咕嘟”声中，虾身裹着浓稠酱汁，泛着琥珀色的光，甜咸交织的香味直往鼻子里钻，一口咬下去，虾肉弹牙，醇厚酱汁裹着虾的鲜甜，让人忍不住舔手指。

最让我难忘的，是一盘藏着女儿童年的糖醋大虾。女儿儿时 在饭店尝过一回，便念念不忘。通红油亮的大虾蜷成弯钩，酸甜酱汁裹着酥脆外壳，咬下去“咔嚓”一声，甜味混着醋香，在舌尖炸开。此后，妻子参照典籍与老菜谱，挑鲜活虾，划开脊背去沙线，裹薄淀粉入油，炸至金红透亮，宛如琥珀。调汁时，白糖与香醋缠绵出浓稠光泽，酥脆的虾下锅，酱汁咕嘟着紧 紧抱住虾身。每当女儿放学，这盘糖醋大虾总让她捧着白米饭大快朵颐，嘴角沾着酱汁，仍不忘赞叹：“妈妈做得最好吃！”

尝罢对虾的醇厚，蛎虾的清鲜同样勾人味蕾。学名鹰爪糙对虾的它离水即死，正因“趁鲜”的苛刻，更显珍贵。每逢假期回青岛老家，海鲜市场的蛎虾泛着桃红色，虾壳坚硬如鹰爪，是我必购的鲜味。摊主总叮嘱：“煮时莫要多添料！”我照做，有时连水都不放，直接丢进锅。不多时，在锅内蒸汽的“扑扑”跳动声中，虾变成明艳红色。剥开虾皮，天然鲜甜，带着回甘。父亲最

爱就着白酒，看虾皮堆成小山，这便是他最惬意的时光。

蛎虾的鲜直白热烈，而虾酱蒸蛋里则藏着岁月沉淀。上世纪70年代，姥姥常从鸡窝取出两个鸡蛋，与鹰爪虾制成的虾酱搅匀上锅。蒸汽“噗噗”顶动锅盖，揭开时，蛋羹表面油光闪烁，嫩滑咸香，混着玉米饼子的粗粝，是我儿时难得的美味记忆。

《随息居饮食谱》言称“名式甚伙，厥味皆鲜”，短短八字，便将虾类丰富的滋味与独特的魅力道尽。竹节虾因外壳斑纹如竹节得名，肉质紧实，源于频繁游动。小妹红丽擅烹，常将其对半剖开，撒蒜末、豆豉清蒸。蒸好淋上“三合油”——花生油、香油、花椒油，“滋啦”一声，蒜香、豉香、油香裹挟着虾的清甜，瞬间四溢。

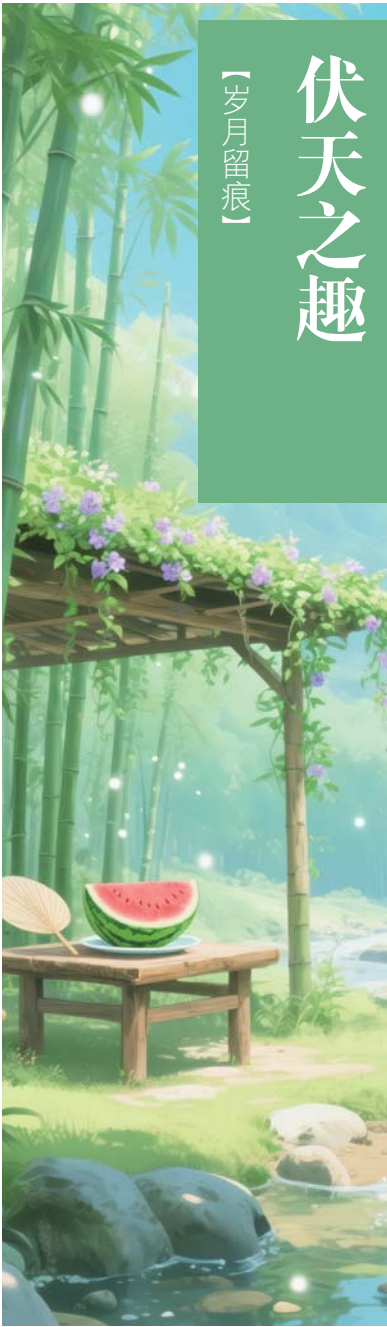
莱州湾白虾则格外清甜，《随园食单》里写“炒虾可与韭配”，袁枚寥寥数语，点破了白虾与春韭相遇的妙处。壳薄透亮的莱州湾白虾，富含蛋白质，与春日鲜嫩的韭菜同炒最佳。热油爆香蒜末，白虾入锅翻炒，变色后倒入韭菜快炒，加盐、滴香油，清香与鲜甜交融。

鲜虾萝卜丝汤，亦是齐鲁家常美味。虾煎至金黄冒油，加开水煮出奶白浓汤，放入萝卜丝，待萝卜吸饱虾鲜，变得清甜，撒香菜末、胡椒粉，一碗下肚，浑身皆暖。

海捕虾品质上乘，养殖虾经妙手也能化平凡为神奇。鲁北盐田虾生长于高盐度的盐田环境，特殊的盐碱水域与充足光照，使其壳硬肉紧，但鲜味稍淡。春节时，我用盐场粗盐尝试盐焗：大铁锅烧烫，粗盐“沙沙”作响，姜片、花椒入锅，炸开辛香，虾埋入盐堆慢煨。锅内细碎“噼啪”声中，香气溢出，掀开锅盖，虾壳微红，虾肉筋道滑嫩，咸香辛味在舌尖散开，成了年夜饭餐桌上的惊喜。

暮色漫过渤海与黄海的交界线，归港的渔船拉响汽笛，冷藏箱里的鲜虾泛着微光。这些来自大海的鲜味，串起了齐鲁人的三餐四季。从祖辈陶罐里咸香的虾酱，到孩子们舔着糖醋汁的嘴角，虾早已不是简单的食材，它是渔家人清晨撒下的第一网希望，是主妇们灶台前翻飞的锅铲，是全家围坐时最鲜活的谈资。虾的故事，就这样藏在齐鲁人的吆喝声、欢笑声里，化作日子里最踏实的咸鲜，在海风与炊烟中悠悠回荡。

（作者供职于山东某金融单位，为中国金融作家协会会员）



## 伏天之趣

「岁月留痕」

【悠悠我心】

□星袁蒙沂

上个月，大儿子梓航参加考试，我送他去考场。去的时候，刚过中午12点，我找了个有树荫的路边车位停下。中午，只有树荫处有点儿风。

蝉声，在燥热难耐的时候，像空中一条游走的丝带，忽而飘至。只是，这声音虽有一定的穿透力，却不够多，也不够持久，响了一会儿，就停下来。周边没有更多蝉声响应。

我小时候，同样的季节，蝉声是鼎沸的。我们那个小山村，很难静一会儿。蝉声从四面八方远近高低处乱糟糟响起，这一波还没消停，又有一些从四面八方远远高低处再乱糟糟地一波接一波响起。蝉声嘈杂，此起彼伏，就算有一些停歇的，停歇的时间也很短。用我们那儿的方言说，就是“不断溜”。

我们那儿，并不习惯把它叫蝉，也很少叫知了，老老少少最常叫的，是“蠪螬”或“蠪螬子”。其幼虫，也很少被叫成“知了猴”，而是被叫作“蠪螬蛄”或“蠪螬蛄子”。以前，我曾在《新华字典》等常用工具书中查过，没找到这几个字，只得用同音字代替，如“姐溜”“姐溜龟”“姐了龟”“姐了子”。实际上，蠪螬蛄只是众多蝉中的一种。这个名在《说文解字》和《尔雅·释虫》中早就有明确记载。“螬”的异体字，也可写作“螬”。

我小时候，有蠪螬蛄的季节，全村人都喜欢捉它。一到傍晚，有时太阳还没落山甚至正高高挂着，小孩们

□崔向珍

空气滚烫的日子，正好放了暑假，我们村子西南角的树林，就成了避暑的天堂。这里的白杨树、刺槐、榆树自成一大片，浓绿的树冠遮着满地野草，成群的麻雀在这里歇息，喜鹊和布谷鸟在这里做窝。更重要的是，树林南边紧邻着一条溪水，树林西北角是一个吃水湾。

溪水不深，流的是黄河水。每年黄河开闸的时候，小溪里一片浑黄，自西而东翻滚奔涌。待到闸门关闭，水流渐缓，泥沙沉积以后，溪水慢慢澄澈起来。水里的鲫鱼、鲢鱼、草虾等，在水边的芦苇和菖蒲里游来蹦去。

每天一大早起来，父母和哥哥就去地里干活了。茅草屋里闷热得像蒸笼，我和两个妹妹也睡不成懒觉，只能一起去树林里看小伙伴玩水捉鱼。

10岁左右的男孩子们，穿着大裤衩，光着油亮亮的脊背，光脚踩着铁锹，一锹泥一锹土，用两条土坝把中间一段溪水截成了死水。他们在土坝里一字排开，弓着腰，低着头，两条腿杵在水里，上身和胳膊不停晃动，手里的水盆呼扇呼扇，不停地往外泼水。待他们累酸了胳膊，站直身子，脚下的水也不多了，可以蹚了！一声吆喝，几个“泥猴儿”来来回回，把溪水搅得浑黄不堪。鱼儿呛到喘不动气儿，纷纷跃出水面。小伙伴们可来了力气，追着鱼儿奔跑。鱼在水里没有方向地乱撞，小伙伴们在水里四仰八叉，我们坐在岸上的树荫里，开心地笑个不停。

地里的野草锄完了，我和哥哥常常会背着书包，端着洗衣盆，去树林里洗衣服。树林西北角的吃水

## 想起蠪螬蛄

就开始拿着铲子、铁锹出门，去树底下，将整个树盘用铁锹先行来一遍“暴力”翻找。那些准备打洞出来、压根儿还没有心理准备 的蠪螬蛄，稀里糊涂地就被铲出来。到了晚上，再拿着手电筒，挨个地方，挨棵树去照，爬到树上的蠪螬蛄或已经变成嫩蠪螬的，一并被捉走。瘾大的人，一直等到凌晨一两点、两三点，还得出趟门再仔细搜到一次。

那时候，小孩们随便哪天晚上都能逮个二三十只，水平高点的，逮四五十只不成问题。有时大雨过后，不管白天还是晚上，去地里逮上七八十只、上百只的人家，也常见。我四姨家人多，遇上大暴雨，一天能逮二三百只，有时还给我家送一些。

现如今，想多逮些蠪螬蛄吃，就有点难了。前些天，老家那边终于有了，母亲每晚都出门照，她拿着手电筒，照照这棵树干，再照照那棵树干，从周一到周五，五天时间，总共逮了二十多只。

每逢周末，母亲都要到镇上来看孙子。她把积攒存储在冰箱里的蠪螬蛄拿来，用花生油煎炒。小儿子光看，不怎么敢吃。这可便宜了大儿子，他一口一个，吃得那个香！我告诉大儿子，我小时候吃这个，肚子和头是不吃的，只把肉用刀剁碎，切些青红辣椒作配料，炒出来特别好吃。

香椿树、麻柳树、梧桐树、苹果树，这几种树上最喜欢趴蠪螬蛄。我那时候小，放了学，去树上黏蠪螬蛄，去地里抠蠪螬蛄，是再正常不过的事

湾里，有很多鲢鱼。哥哥在一只铁夹子上放上一点馒头，下到水里，铁夹子后边连着一 条长长的麻线，用铁钉固定在岸上。待到鲢鱼咬食馒头，突然被夹住时，哥哥就把铁夹子拽到岸上，取下鲢鱼，放进水盆里。我们还用罐头瓶捉虾。空罐头瓶里放点馒头渣，瓶口拴三条麻线，麻线系在一根树棍上面，放进水里。隔段时间猛一下把罐头瓶提出水面，贪吃的小鱼小虾就成了俘虏。

我洗衣服，兼提罐头瓶；哥哥提水，兼夹鱼。衣服洗完，晾在低矮的灌木丛上，我们一边看书一边捉鱼捉虾。很多时候，看书看到入了迷，把鱼和虾都忘了，想起去看的时候，夹子上的鱼已经没有力气挣扎，小虾也把馒头渣吃完跑了。

衣服晾干于收起，我们端着小鱼小虾回家。母亲把鱼虾清洗干净，锅里放一点菜油煎好，烧一锅鲜美的鱼汤。通红的小虾，白生生的鱼汤，就着金黄的玉米饼子，我能喝上两大碗鱼汤。

赶上大雨过后，野地里脱过泥坯的坑洼地，成了一个个大水池。小伙伴们一天天泡在里面不愿意出来。我们也想去，可是父亲不让，除非他有空闲时间，带我们一起去。

大多数时候，父亲会去挑两桶水回来，放在院子里晒。晚饭后，我们穿着小裤衩，在大槐树下站成一排，他挨个拿水舀子淋。淋净擦干，我们躺在院子里的草垫上，听父亲讲天文地理，听母亲唱好听的歌谣。母亲手里的蒲扇摇来摇去，我们梦里的星星，比童话里的蓝宝石还要灿烂。

（作者为山东省作协会员、东营市文联签约作家）

了，拿回家不仅能炒着吃，还能卖钱。印象中，好像是二三分到一毛钱左右一个。

以前，树上蠪螬多，逮它们的方法也多。用塑料袋做成的小口网兜套它，用小麦嚼成的面筋黏它，用塑料纱网上抽出的细丝系成活结钩它。什么工具都没带，遇上趴着的蠪螬时，常常蹑手蹑脚凑过去，直接用手捂。

我老家那边的村里，现在没有收蠪螬蛄的了。镇驻地附近的东固村，插杨林多，每天都还能逮些，听说还有收购的。市场上也有大量售卖的，多数是养殖的。想起以前很少有人光顾的凤凰峪，山楂树下到处是蠪螬蛄出土留下的洞洞，树干和树枝上密密麻麻全是它们蜕下的皮。一年过去，如今，这种密密麻麻的景象似乎很少见到了。

这几天天热，室外俨然一个正在蒸煮着的大火炉，气温直逼40摄氏度。走在路上，鞋底薄点的，路面直烫脚。没有衣服遮挡的地方，皮肤明显被炙烤。蠪螬的声音，却没受到太大影响，该响的时候还是会偶尔响上几声。

每当这个季节，那句早已被无数人用滥的“蝉噪林愈静”还是会被生拉硬拽出来，再用上一遍。只不过，在今时今日这样的场景下，说蝉声还行，说林静也没啥不妥，要说“蝉噪”就有点牵强了。毕竟，如今蝉声少了，当音乐听听尚可，噪就无从谈起了。

（作者为平邑作协副主席，供职于临沂平邑县地方镇中心卫生院）